



Propozycja menu

Opcja I

Mini Menu do wyboru - 85 zł

Zupa – do wyboru 2 propozycje:

- Zupa rybna
- Krem z buraka ze śmietanką
- Aksamitna grzybowa z makaronem **WEGE**
- Krem chrzanowy ze śmietanką **WEGE**
- Żurek na prawdziwym zakwasie

Danie główne – do wyboru 2 – 3 propozycje:

- Polędwica z dorsza w aromacie cytryny i pora z puree z ziemniaków z marchwią i pomarańczą
 - Karp z cebulką i pieczarkami podany z ziemniakami i kapustą
- Sandacz w migdałach z sosem piernikowym z puree ziemniaczanym i brokułem
- Łosoś zapiekany z pesto z opiekаныmi ziemniakami z ziołami i zieloną fasolką
 - Zraz wołowy podany z sosem pieczeniowym z kopytkami i buraczkami

- Kurczak sous vide w marynacie winno-kardamonowej z chutney pomarańczowym z talarkami i musem miodowo-marchewkowym
- Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym podana z pierogami z kapustą i grzybami
- Kacze nóżki w pomarańczy z pyzami domowej roboty i z kapustą modrą z żurawiną i suszoną śliwką
 - Pierogi z dziczyzną i brandy podane na kapuście z grzybami
 - Pierogi z kapustą i grzybami polane masłem z cebulką **WEGE**
 - Pierogi z suszoną śliwką polane bułeczką cynamonową **WEGE**

Deser – do wyboru 1 propozycja:

- Piernik z lodami cynamonowymi
- Kremowy sernik z lukrem
- Makowiec z rodzynkami i miodem

Opcja II - 125 zł

Oferta rozszerzona o kolację w formie przekąsek zimnych.

Zimny bufet 4 porcje/os.

Do wyboru 5-6 rodzajów:

- śledzik w śmietanie
- śledzik po kaszubsku
- makrela opiekana w occie
- sałatka ze śledziem, zielonym groszkiem i z czarnymi oliwkami
 - sałatka śledziowa po meksykańsku
 - sałatka ziemniaczana ze śledziem
- sałatka czosnkowa z brokułem i pomidorami **WEGE**
- sałatka jarzynowa tradycyjna **WEGE**
- sałatka z tuńczykiem i kukurydzą
 - ryba w galarecie
 - ryba po grecku
 - makiełki **WEGE**
- pasztet z dodatkiem dziczyzny

- suszone śliwki w boczku
- patery mięs na zimno - garmażerka
- wiejski stół ze smalcem i ogórkiem

Pieczyno, masło zawsze jest podawane do zimnych zakąsek

Dodatkowe atrakcje kulinarne:

- przystawka dodatkowa do zamówienia podawana indywidualnie na talerzu:

- Śledzik z kaparami i ogórkiem 10zł/os.
 - Pasztet z dziczyzną z sosem żurawinowym 10zł/os.
 - Pierogi z kapustą i grzybami 3 sztuki (na ciepło przystawka) 12zł/os.
 - pastrami wołowe i wieprzowe na zimno 35 zł/os.
 - ryby wędzone podane na desce 45 zł/os.
 - tort świąteczny 19zł/os. (od 6 osób możliwość zamówienia)
-

BAR

Napoje w cenie menu opcja I i II:

Woda n/gazowana z cytryną w karafkach bez limitu

Kawa lub herbata podawana do części słodkiej

Dodatkowe napoje do zamówienia z oferty:

Bezalkoholowe:

Soki owocowe w karafkach 12zł/karafka

Kompot z suszu 14zł/karafka

Soki tłoczone naturalne na bazie jabłek 15zł/karafka

Alkoholowe:

Open bar: wino domu białe i czerwone chillijskie, piwo Żywiec – bez limitu:

- 50zł/os. (oferta dla kolacji do 4 godzin),
- Kolacja powyżej 4 godzin – wycena odrębna

Wino białe i czerwone:

12zł/kieliszek wina

35zł/karafka

45zł/butelka

Wino musujące 9zł/kieliszek (oferta dla minimum 6 kieliszków)

Wino grzane 14zł/kufel

Grzane piwo imbirowe z plastrem pomarańczy 12zł/kufel

Wódka Wyborowa 50zł/but.

Wszystkie ceny wskazane w ofercie są kwotami brutto.

Rezerwacja wstępna zostaje przyjęta jako potwierdzona, po otrzymaniu zaliczki (na podstawie wystawionej faktury) w wysokości 30% przewidzianej kwoty za zamówioną usługę.

Posiadamy do dyspozycji 5 sal:

- Tumska parter – do 50 osób
- Tumska na piętrze – do 36 osób
- Katedralna – do 30 osób (sala na piętrze)
- Pałacowa – do 65 osób (sala na piętrze)
- Dworska – do 25 osób (sala na piętrze)
- Połączenie 3 sal: Katedralna + Pałacowa + Dworska =120 osób, wszystkie sale są połączone ze sobą na jednym poziomie.

Kontakt do osoby odpowiedzialnej za firmowe przyjęcia świąteczne:

Agnieszka Szafranek

Manager

Tel. 724 888 002

e-mail: szafranek@tumskapoznan.pl